AlimentiAMO la vita con la... seconda edizione

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 14 Ottobre 2015 23:38

A **Poggio San Francesco**, frazione del Comune di **Monreale** (PA), il **Centro "Maria Immacolata"** ha visto per la seconda volta lo svolgimento di "**AlimentiAMO la vita"**, un sorta di stati generali della dieta mediterranea e della salute. Due i giorni destinati agli eventi il **3 e 4 Ottobre 2015** sono stati rispettivamente destinati il primo ad un lungo convegno su alimentazione e salute, il secondo ad incontri più gastronomici tra visitatori ed esperti del settore, su entrambe i giorni ha fatto da corona la "**Fiera della Salute**", una mostra mercato per lo più costituita da aziende del territorio produttrici di cibi genuini.

Anche quest'anno i due giorni sono stati organizzati dall'associazione "**Mons Realis**" e da **Idimed** (Istituto Dieta Mediterranea) con l'obiettivo di sensibilizzare tutti gli strati della società sul tema della sana alimentazione, potente strumento di prevenzione sanitaria.

Il convegno, al pari dell'anno precedente, dopo gli interventi delle autorità locali, ha visto più di 20 relatori illustri che hanno affrontato diversi aspetti della salute: grani antichi, verdure spontanee, correlazione alimentazione-cancro, psicologia alimentare e cucina salutistica, con gli interventi tra gli altri di **Giuseppe Carruba, Biagio Agostara, Oriella Venezia, Giuseppe Di Sclafani, Giuseppe Russo, Pietro Columba, Rosario Schicchi, Rosario Gugliotta, Francesco La Rosa, Anna Geraci, Salvatore Petta, Graziano Barbanti.**

Gli argomenti trattati hanno avuto una continuazione fino alla mattina del giorno dopo, con gli interventi di **Francesca Cerami**, Segretario Idimed, sulla dieta mediterranea, del Prof. **Rosario Schicchi**, botanico docente università di Palermo, esperto in verdure ed erbe spontanee che ha presentato il suo libro sull'argomento, di me stesso, **Maurizio Artusi**, chiamato a descrivere la mia attività ed esperienza di promozione di cibi genuini, ed infine di **Enza Scala** di "**Ai sapori di un tempo**", la quale con l'ausilio di una mia improvvisata e veloce conduzione ha illustrato il **Biscotto di Monreale** durante un vero e proprio cooking-show, conclusosi con l'immancabile assaggio.

Le aziende in esposizione erano più o meno le stesse dell'anno scorso, con qualche new entry, ma comunque tutte conoscenze di **CucinArtusi.it**, ho infatti ritrovato il **Condiaroma33** di **Vito Laudicina** con le nuove gelatine senza addensanti, "**Ai Sapori di un tempo**" di **Enza Scala**, **La Lumaca Valle del Belìce**, la **Susina di Monreale**, le conserve di **Aliva**, le sfincette dell'**Associazione Segesta Gastronomia**, il miele di **Caltavuturo**, ma soprattutto le eccellenti birre artigianali **Trimmutura** e la nuovissima **Diesel**, nonchè gli straordinari formaggi di capra di **Rossella Calascibetta.**

Proprio su questi due ultimi produttori mi soffermerò, in quanto mi piacerebbe molto unire i loro profumi e sapori. La nuova etichetta **Diesel** continua la tradizione motoristico-birraria degli ideatori dell'ormai famosa **Trimmutura**, stavolta però con i colori della stout, in perfetto stile "carburante"! Apparentemente i profumi della **Diesel** possono essere scambiati per una normale birra scura, caffè, cacao, liquirizia ed altri classici la fanno da padrone, bisogna però aspettare che la temperatura salga di qualche grado e che il nostro naso sia attento e ben riposato per scoprire un netto profumo di frutta matura, bianca e gialla, che a tratti sovrasta le tostature, nonchè di fichi secchi, tra l'altro ingrediente effettivamente presente nella ricetta. Infine, a bicchiere vuoto, trionfano i lieviti, ma non con gli odori classici di una birra, ma più simili a quelli di uno champagne o un metodo tradizionale, con crosta di pane e impasto di farina fermentata. Insomma, una birra double face, stout classica se bevuta velocemente, tutta da scoprire se approcciata con attenzione ovvero un "carburante" che darei volentieri a bere

anche alla mia auto!

Anche quest'anno ho ritrovato i formaggi di capra di **Rossella Calascibetta**, in versione estesa, stagionata e migliorata. **Rossella** ha iniziato la sua produzione quasi per gioco a causa di una personale necessità nutrizionale ed oggi, dopo circa un anno di studi e perfezionamenti, offre un prodotto maturo ed assortito, per l'occasione aveva infatti portato: cacio ricotta fresco aromatizzato, cacio ricotta stagionato, tondo cremoso, ricotta di capra stagionata, fresco di capra stagionato preparato con acidificazione lattica, cuore di mannara stagionato ed infine un simil taleggio di **Vacca Cinisara** anch'esso stagionato. Di questi ne ho assaggiati parecchi, per non dire tutti, notando i progressi da lei conseguiti che oggi la collocano a pieno titolo tra i migliori caseificatori di quel settore. I progetti per il futuro più vicino sono quelli di creare un caseificio ed un marchio che possa identificare i suoi prodotti, sinceramente non vedo l'ora che ciò avvenga per poter far conoscere e quindi promuovere gli eccellenti formaggi di capra di **Rossella,** ma anche per mero interesse gastronomico personale!

Dopo questi assaggi da sogno, non ho potuto fare a meno di immaginare una bella pizza condita con la robiola di **Rossella** ed innaffiata con la **Trimmutura**, birra al delicato gusto di fiore di ficodindia, rimarrà un sogno o si trasformerà in realtà? La potrete assaggiare anche voi? Lo scoprirete solo leggendo **CucinArtusi.it**.

moocasa_albumid=6201889400651012145